

Verrine met gerookt buikspek en Friseline

Het buikspek

- 1- Voorverwarm de oven tot op 180 °C.
- 2- Leg de plakjes gerookt buikspek tussen 2 vellen bakpapier.
- 3- Laat ze 9 minuten bakken in de oven.
- 4- Houd twee plakjes achter voor het garneren en verkruimel de rest.

Mosterdroom

- 1- Klop de room op en voeg de mosterd en de mascarpone toe.
- 2- Voeg peper en zout toe.

Montage van de verrine

- 1- Snij de Friseline in stukjes.
- 2- Vul de verrine met de mosterdroom, bedek met de verbrokkelde spek en voltooi met stukjes Friseline.
- 3- Voeg enkele croutons en het fijngeknpte bieslook toe.

4 pers.

- 3 stronken Friseline
- 18 Dunne plakjes gerookt buikspek
- Goudbruin gebakken croutons
- 100 g Mascarpone
- 1/4 l Vloeibare room
- 1 Eetlepel scherpe mosterd
- Bieslook
- Peper, Zout